

Brunch de Páscoa

20.04



Viennoiserie

Chausson de maçã, pastéis de nata, croissant, pain au chocolat, caracol de passas
Cesto de pães variados, incluindo pão sem glúten

Saladas e entradas

Saladas simples: alfaces, tomate-cereja, pepino, cenoura, beterraba
Molhos e vinagretes
Salada de rúcula, queijo de cabra e frutos secos
Salada Caprese
Cuscuz, camarão e chouriço de bolota
Queijo creme vegan, legumes baby grelhados e rúcula
Húmus e baba ganoush com pão pita
Espargos, salmão fumado e vinagrete de citrinos
Tábua de queijos portugueses e internacionais
Tostas, crackers e frutos secos
Seleção de charcutaria e enchidos locais
Empadas de aves e vegetarianas

Sushi e sashimi

Mariscos e moluscos

Sopa

Creme de couve-flor e amêndoa

Pratos principais

Borrego assado no forno
Folhado de pintada e pato, cogumelos e trufa
Pregado com molho de champanhe e caviar
Grelhos com alho e ervas
Batata, castanhas, cogumelos, chalotas e bacon
Arroz de passas e pinhões

Vegetariano

Hambúrguer de soja em pão de brioche

Carving Station

Strudel de bacalhau

Sobremesas

Folar de Páscoa
Torta de laranja
Arroz doce
Pudim Aabade de Priscos
Mousse de chocolate
Bolo de amêndoa e gila
Waffles com chantilly e caramelo
Fruta laminada

Seleção de café, descafeinado, chás e infusões
“The Reserve Easter Brunch”

95€ por pessoa